



Gourmet



A l'écoute des demandes du client.

- ◆ Skin-Packs Gourmet :
une image de fraîcheur qui met en appétit.
- ◆ Un assortiment individuel
maintenant disponible – nature et mariné.

Gourmet révolutionne les rayons frais.



Chers partenaires,

Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle gamme de produits Gourmet. Nous vous offrons nos produits de veau individuellement emballé dans un conditionnement Skin-Pack. L'offre Gourmet comprend des produits classiques très appréciés tels que les Escalopes, les côtes jusqu'aux spécialités comme les ris ou les joues. Nous pouvons également répondre à vos demandes spécifiques.

Avec les avantages du nouveau Skin-Pack, la marchandise de votre choix est présentée, fraîche et propre, dans un emballage transparent attrayant. Le consommateur est en mesure de voir la couleur et la qualité de la viande. Autre point positif, la durée de conservation est nettement plus longue.

Skin-Pack est une solution d'emballage innovante qui convient au style de vie des consommateurs et réduit les déchets au minimum. Bien sûr, il va également de pair avec notre engagement à la production durable dans le cadre de notre responsabilité envers les personnes, les animaux et l'environnement.

Nos nouveaux produits de veau conditionnés sous Skin-Pack sont une solution intéressante à tout point de vue. Dans les pages suivantes nous vous invitons à découvrir le nouveau procédé Skin-Pack ainsi que notre assortiment. Bien entendu, tous nos produits sont certifiés «Safety Guard». Nous sommes intéressés par vos suggestions et idées de produits et de solutions sur mesure. Pour plus d'informations il vous suffit de contacter notre équipe.



Produits Gourmet

- ◆ Se gardent plus longtemps.
- ◆ Se conditionnent en portions individuelles.
- ◆ Réduisent les coûts.

Pour les gourmets avisés.



Nos produits de veau Gourmet ont une belle apparence et restent frais plus longtemps, ce qui en fait, les champions des ventes dans vos rayons frais. Le procédé innovant Skin-Pack permet de présenter les produits de manière attrayante tout en garantissant une plus longue conservation.



Choisissez parmi une vaste sélection de produits Gourmet ou n'hésitez pas à demander pour des concepts personnalisés. Nous scellons les articles après mise sous vide sur le film inférieur en forme de coque avec un film supérieur Skin spécial. Celui-ci se dépose comme une seconde peau autour du produit et le fixe. Ce qui empêche notamment l'exsudat et optimise la conservation.



Les produits emballés sous Skin-Pack sont appétissants, les consommateurs peuvent parfaitement voir la couleur, la forme et même les sentir sous leurs doigts. Les matériaux utilisés et le processus de conditionnement ne nuisent pas à la qualité du produit. Après avoir légèrement chauffé le film supérieur, la machine étire délicatement le film et le pose sur la viande comme une seconde peau, sans aucune tension et sans écraser la viande. En ajoutant un film supplémentaire il est possible d'empiler les barquettes.



Les produits Gourmet sont absolument sûrs. Le conditionnement Skin-Pack est aussi approprié pour des produits avec os. Les jus sont incapables de s'échapper de la viande et les coupes restent bien en place que se soit sur des étagères inclinées ou même suspendu. Les produits tels que le foie, les ris et joues de veau ont toujours cette apparence fraîche même après plusieurs jours.



Tous les avantages en un coup d'œil.

Les produits Gourmet présentent la viande de veau sous son meilleur profil

- ◆ Longévité maximale sans exsudat.
- ◆ Emballage attirant et individualisé.
- ◆ Un emballage transparent : une image de fraîcheur qui met en appétit.
- ◆ Soudure du film comme une deuxième peau : sans tension et absolument étanche.
- ◆ Le produit ne glisse pas : il est possible de les placer sur des étagères inclinées ou suspendues.
- ◆ Le skin-pack convient aux petits ainsi qu'aux grands produits.

Sécurité tout au long de la chaîne.



Comme tous les produits de veau du VanDrie Group, Gourmet se distingue par le «Safety Guard» : Le signe de qualité qui garantit aux consommateurs un achat en toute sécurité. Il confère en effet une sécurité sur les produits alimentaires et un élevage respectueux de l'animal. Il réglemente par exemple l'utilisation des antibiotiques ou la protection de l'environnement. Les contrôles indépendants garantissent la traçabilité tout au long de la chaîne de production – depuis l'élevage jusqu'à l'abattage des veaux et aux entreprises de traitement des peaux en passant par les produits laitiers et les fabricants d'aliments pour veaux.



Un concept basé sur la transparence.



Aiguillette roulée / sous-noix



Escalope nature



Escalope marinée



Tranche sans dessus



Escalope nature



Steak mariné



Carré sans os



Steak de longe nature



Steak de longe mariné



Entrecôte



Entrecôte nature



Entrecôte nature



Aigillette roulée / sous-noix



Médallions naturels



Médallions marinés



Carré avec os



Côtes naturelles



Côtes marinées



Jarrét avec os



Côtes naturelles



Côtes naturelles



Osso-bucco



Cœur de ris



Joues

La viande de veau sous son meilleur jour.



Macreuse



Rôti d'épaule



Sous-noix



Rôti de cuisseau



Carré



Carré rôti



Foie



Foie







Gourmet



Une image de fraîcheur qui met en appétit

Notre assortiment de produits individuels Gourmet se présente, frais et propre, sous un conditionnement transparent attrayant pour le consommateur – il peut être selon votre choix nature ou mariné. Notre offre va de l'escalope de veau milanaise jusqu'aux joues. Les concepts personnalisés sont également possibles.

N'hésitez pas à nous contacter:
www.gourmet.online